

SAN SEVERINO MARCHE

Sapori d'Italia!

CURSO PRÁTICO
E TEÓRICO DE

GASTRONOMIA ITALIANA

1 SEMANA DE CURSO: €1.700

Inclui:

- ✓ 40 horas de aulas práticas e técnicas com preparações de aperitivos, antepastos, massa fresca e seca, pizza, segundo prato, acompanhamentos e doces.
- ✓ Degustação de comida e vinho no alojamento.
- ✓ Alojamento em quarto duplo.
- ✓ 4 excursões em cidades características italianas e vinícolas.
- ✓ O livro "Sabores da Itália".
- ✓ Traslado aeroporto-escola-aeroporto (a combinar na secretaria)

10 a 19 de junho de 2017

Grupo formado por no mínimo 8 e no máximo 15 alunos.
Necessário ter compreensão mínima da língua italiana.

efigie.com.br

T: 19 4141.1515

contato@efigie.com.br



Seg	10h	Apresentação dos cursos e café da manhã de boas vindas
	11h	Tour de Orientação
	12h30	Almoço opcional em Cafeteria (7€)
	14h	Aula: Introdução à cultura gastronômica italiana
Ter	8h30	Aula Parte teórica: O aperitivo e o antepasto Parte prática: "Crostini al gorgonzola con pere e noci" e degustação de aperitivo em harmonização
	14h30	Excursão a SAN SEVERINO MARCHE e SERRAPRETONA , com uma visita a uma Viniculura (Vernaccia Di Serrapetrona)
Qua	8h30	Aula Parte teórica: Os "primi piatti" Parte prática: "Spaghetti alla carbonara e degustação de vinho em harmonização"
	21h	FESTA ITALIANA
Qui	8h30	Aula Parte teórica: Os "secondi piatti" Parte prática: "Polpette al sugo" e degustação de vinho em harmonização
	16h	Aula de Cultura
Sex	9h	Aula Parte teórica: Os "contorni" Parte prática: A "Caponata" e degustação de vinho em harmonização
	14h30	Excursão a TOLENTINO e ao CASTELO DI CALDAROLA (bilhete de entrada 5€)
Sáb	7h	Excursão a FLORENÇA
Dom	8h	Saída (os quartos devem ser liberados até às 9h)